



das historische
*L*ichtspielgasthaus

FILM · THEATER · GASTRONOMIE · CATERING

Beste Qualität aus unserer Küche

Gute Qualität unserer Angebote, familiäre und gemütliche Atmosphäre,
ein gutes Preis-Leistungsverhältnis, Flexibilität und
Einfühlungsvermögen sind unsere Ziele.

Wir freuen uns, Ihnen unsere Bankettvorschläge
überreichen zu dürfen.

Menü Vorschläge ab 10 Personen | Buffet ab 30 Personen

Wir verwöhnen Sie ausschließlich mit Waren bester Qualität.
Gerne stellen wir für Sie auch individuelle Vorschläge zusammen.

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gern.



Fingerfood und Snacks

Canapés

Bärlauchfrischkäse

gekochter Schinken

Gouda mittelalt

halbe belegte Brötchen

Italienischer Landschinken

Kasseler

Kaviarfrischkäse

Kräutercreme

Mailänder Salami

Nussschinken

Paprikasalami

Parmaschinken

Pastete

Roastbeef

Tomaten-Chilicreme

Truthahn Brust

Wildräucherlachs

Stk 2,50 Euro



Exklusiv

Canapé mit Appenzeller

Canapé mit Parmaschinken

Canapé mit Roastbeef

Canapé mit Tete de moine

Napoleonpastete

San Danielle Spießchen mit Cantaloupe-Melonenbällchen

Scampi-Spießchen

Ziegenkäse-Bällchen mit Honig

Stk 4,50 Euro

Canapé mit Gänseleber

Canapé mit Nordseekrabben

Stk 6,50 Euro



Menü Vorschläge

– ab 10 Personen –

Menü 1

Feldsalat mit Kartoffeldressing, dazu Speck und Croûtons

* * *

Schweinefiletmedaillons mit Waldpilzrahm, dazu Speckbohnen und
Sahne-Kartoffeln

oder

Doradenfilet auf Lauchzwiebelgemüse mit Olivenkartoffeln

oder

Ricotta Tortellini mit Gorgonzolasoße und Kirschtomaten

* * *

Crème Karamell mit frischen Früchten

26,00 Euro pro Person



Menü 2

Kürbiscremesuppe mit Kernen und Öl

* * *

Putenvoltini mit mediterraner Soße, dazu gegrillte Aubergine und Linguini

oder

Saiblingsfilet auf Gerstenrisotto und Spinat

oder

Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Gemüsespieß

* * *

Panna Cotta mit Waldbeerkompott und Vanillesoße

28,50 Euro pro Person



Menü 3

Marinierter Wildkräutersalat mit gebratener Wachtel und Kürbis

Fischsuppe mit heimischen Fischen

Stunden-Ei auf Rahmspinat mit Trüffel

Rinderfilet unter der Steinpilzkruste
dazu Saisongemüse und Sauce Béarnaise

Dreierlei von der Schokolade

75,00 Euro pro Person



Buffet Vorschläge

– ab 30 Personen –



Buffet 1

Tomate-Mozzarella mit Pesto mariniert

Räucherlachs mit Senf-Dillsauce

Geräucherte Forelle von der Fischzucht Heydenhahn mit Meerrettich

Brotauswahl und Butter

Großes Salatbuffet mit Dressing

Lauchcremesuppe

Nackten Spießbraten

Piccata vom Fischfilet

Hähnchenbrustfilet in Sesampanade

Kroketten, Butternudeln und Reis

Kaiser- und Bohnengemüse

Mousse von der Vanille

Rote Grütze

Gedeckter Apfelkuchen

Vanille-, Schokoladen- und Fruchtsauce

35,00 Euro pro Person



Buffet 2

Roastbeef mit Essiggemüse

Geräuchertes Makrelenfilet dazu Zwiebelsauce

Hausgemachter Wildschweinschinken mit süß-sauer eingelegten Waldpilzen

Brotauswahl und Butter

Großes Salatbuffet mit Dressing

Karotten-Ingwer-Suppe

Picatta von der Pute dazu Tomatensauce

Kabeljaufilet in Sahne-Dillsauce

Kalbsrollbraten dazu Champignonsauce

Gnocchi, Petersilien-Kartoffeln und Penne

Karotten- und Brokkoli Gemüse

Frankfurter Kranz

Waldbeeren Grütze

Apfelweincreme

Vanille-, Schokoladen- und Fruchtsauce

Eis Parfait mit Rumfrüchten

45,00 Euro pro Person



Buffet 3

Wildfleisch-Terrine mit Preiselbeer-Sauce

Frankfurter Handkäs' mit Musik

Graved Lachs mit Sahnemeerrettich

Gebratene Zucchini mit Knoblauchdip

Brotauswahl und Butter

Großes Salatbuffet mit Dressing

Erbsencremesuppe

Kalbsschnitzel mit Waldpilzsauce

Rosa gebratenes Rinderfilet

Zanderfilet mit Rieslings Sauce

Bratkartoffeln, Bandnudeln und Ofenkartoffeln

Chinakohl und Speckbohnen

Zweierlei von der Mousse

Brombeerragout

Topfenknödel mit Zwetschgen Röster

48,00 Euro pro Person